

| | | |
|---|-----------------------|----------------------------------|
|  prodotti per gelato artigianale | SCHEDA TECNICA | Revisione del: 10/04/2019 |
| | | Pagina 1 di 2 |
| | | Modulo |

CODICE 70601

NOME PRODOTTO **Salsa al gusto di Cioccolato.**

QUESTO PRODOTTO NON CONTIENE COLORANTI DI SINTESI CHE POTREBBERO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITA' E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. (Reg. CE n. 1333/2008 del 16/12/08)

DESCRIZIONE Prodotto per pasticceria, per uso professionale non destinato ad essere venduto al dettaglio. Si consiglia di tenere il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole.

ASPETTO Prodotto con consistenza pastosa. Colore marrone scuro ed aroma intenso caratteristico del cioccolato.

INGREDIENTI zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, cacao amaro in polvere (7%), addensante: amido di riso; emulsionante: lecitina di girasole; massa di cacao, conservante: potassio sorbato.

DOSAGGIO A discrezione del gelatiere

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valori energetici | 308 kcal (1308 kJ) |
| Grassi totali | 1,73 g |
| di cui saturi | 1,01 g |
| Carboidrati | 70,90 g |
| di cui zuccheri | 58,58 g |
| Fibre | 1,93 g |
| Proteine | 1,37 g |
| Sale | 0,00 g |

ANALISI MICROBIOLOGICA

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Carica batterica totale 30°C UFC/g | <10000 CFU/g |
| Coliformi Totali | <10 CFU/g |
| Escherichia coli | <10 CFU/g |
| Stafilococchi | <100 CFU/g |
| Salmonella | assente/25 g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Muffe | <100 CFU/g |
| Lieviti | <100 CFU/g |

IMBALLO Un cartone contiene 6 confezioni da 1 kg l'una

CONSERVABILITA' 24 mesi in confezione originale ed integra

CONSIGLI Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo tappo e conservata in luogo fresco ed asciutto, pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno della confezione.

| | | |
|---|-----------------------|----------------------------------|
|  prodotti per gelato artigianale | SCHEDA TECNICA | Revisione del: 10/04/2019 |
| | | Pagina 2 di 2 |
| | | Modulo |

SICUREZZA ALIMENTARE

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM*. Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

*Conformità ai Reg CE 1829/2003 e 1830/2003

CERTIFICAZIONI

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: n.138 - Reg. ULSS n.2769A
 APPROVAL NUMBER DI RICONOSCIMENTO DEFINITIVO DI IDONEITA' CE: CE IT G6MOR
 I.C.E.A.: valore sociale
 KOSHER

ALLERGENI**

| | Presente | Assente | Cross-contamination |
|--|----------|---------|--|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*** | | x | |
| Crostacei o prodotti a base di crostacei*** | | x | |
| Uova e prodotti a base di uova*** | | x | |
| Pesce e prodotti a base di pesce*** | | x | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi*** | | x | |
| Soia e prodotti a base di soia*** | | | Non si esclude la possibilità |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*** | | x | |
| Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya Illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati*** | | | Non si esclude la possibilità (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Pistacchi) |
| Sedano e prodotti a base di sedano*** | | x | |
| Senape e prodotti a base di senape*** | | x | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*** | | x | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ *** | | x | |
| Lupini e prodotti a base di lupini*** | | x | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi*** | | x | |

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE

***Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti

L'azienda Gelinova Group s.r.l. opera secondo un proprio piano H.A.C.C.P. Si garantisce la sicurezza dei nostri prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni secondo il Reg. CE n. 852/2004

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

Il responsabile dell'ufficio qualità:

Pilot Stefano

